

- Menu degustazione Regina Margherita -

- Viergängiges Degustationsmenü -
- Four course tasting menu -

Variatione di antipasti della casa

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses

Variation of our best Italian Starters

∞∞∞

Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

Homemade pasta with mixed sea food

∞∞∞

Filetto di spigola, con coulis di peperoni, stile Mediterraneo, verdure di stagione

Wolfsbarschfilet serviert auf einem mediterranen Paprika-Coulis mit Saisonalem Gemüse

Sea bass fillet served on a Mediterranean paprika coulis with seasonal vegetables

oder/or

Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci ^(G-L-0)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat

Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach

∞∞∞

Impressioni del pasticciere

Kostproben aus unserer Konditorei

Small selection of our best pastries

- 48 -

Gedeck - 1,50 -

Enthält: Hausgemachte Produkte (Brot, Chilli Öl), Tischtücher, Geschirr etc.

Cover Charge - 1,50 -

Contains: Homemade Products (Bread, Chilli Oil), Table Cloths, Dishes etc.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben

All prices are in Euro including all taxes and duties

Aufgrund der Corona Verordnung, bitten wir Sie, sich in die Gästeliste einzutragen



Ihre personenbezogenen Daten werden gem. § 2 der Verordnung des Magistrats der Stadt Wien betreffend Auskunftserteilung für Contact Tracing im Zusammenhang mit Verdachtsfällen von COVID-19 4 Wochen nach ihrer Aufnahme gelöscht.

- Antipasti Terra e Mare -

Variatione di antipasti della casa

(A-B-C-D-G-H-L-M-O-R)

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses

Variation of our best Italian starters

BARBAROS TIPP

Classico - 11,90 - / Gourmet - 14,90 -

Arrosto di vitello freddo con salsa tonnata, capperi e olive

(A-C-D-G-M-O)

Kalter Kalbsbraten auf leichter
Thunfischsoße mit Kapern & Oliven

*Roasted veal, light tuna sauce,
capers and olives*

- 14,50 -

Carpaccio di manzo con rucola e grana

(A-C-G-O)

Feines Rindercarpaccio mit
Rucola & Grana

*Delicate Beef Carpaccio,
rocket salad & grana cheese*

- 14,50 -

Parmigiana di melanzane su coulis di pummarola (Vegetarisch)

(A-G-L-O)

Gratinierter neapolitanischer Melanzaniauflauf auf Paradeiser-Coulis
Neapolitan aubergine casserole au gratin served with a fresh tomato-coulis

- 14,50 -

Capesante Gratinata alla Veneziana

(A-G-R)

Gratinierte Venezianische Jakobsmuscheln
Gratinated Venetian Scallops

BARBAROS TIPP

- 15,50 -

Triologia di mare

(A-D-G-L-N-O)

Vorspeisen Trilogie aus dem Meer
Trio of seafood starters

- 15,90 -

- Zuppe -

Minestrone di verdure dell'orto (Vegan)

(L-M)

Klare italienische Gemüsesuppe
Clear Italian vegetable soup

- 6,50 -

Vellutata di zucca con zenzero e crostini

(G-L)

Kürbis-Ingwer-Suppe
Pumpkin-Ginger Soup

- 6,90 -

- Crostini e Bruschetta -

Crostino Regina Margherita

(A-G)

Mit Mozzarella überbackene hausgemachte Brotscheiben mit Rohschinken,
Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano

*Gratinated homemade bread topped with parma ham, buffalo mozzarella DOP,
rocket salad and Grana Cheese*

- 8,90 -

Bruschetta al pomodoro (Vegetarisch)

(A)

Getoastete hausgemachte Brotscheibe mit frischem Tomaten, Knoblauch und Oregano

Toasted slice of homemade bread with fresh tomatoes, garlic and oregano

- 5,90 -

- Focaccia -

Zur Vorspeise empfehlen wir "FOCACCIA" – Paired with our starters we recommend "FOCACCIA!"

Focaccia al rosmarino

(A)

Focaccia Rosmarin

Focaccia Rosemary

- 4,20 -

Focaccia al peperoncino

(A)

Focaccia Chili

Focaccia chili

- 4,20 -

- Insalate -

Insalata Regina Margherita

(0)

Blattsalat, Thunfisch, Artischocken,
Oliven, Radieschen und Gurken

*Mixed leaf salad with tuna, artichokes,
olives, radishes and cucumber*

- 11,90 –

Insalata mista piccola / grande

(0)

Gemischter Salat klein / groß

Mixed salad small / large

- 5,20 / 8,90 –

Rucola, pomodori e Grana Padano

(G-0)

Rucola-Tomatensalat
mit frischem Grana Padano

*Tomato and rocket salad
with fresh grated Grana Padano cheese*

- 8,50 -

Insalata di bufala DOP

(G-0)

Blattsalat, Datteltomaten,
Büffelmozzarella & Oliven

*Green Leaf lettuce, date tomatoes,
Buffalo Mozzarella and olives*

- 11,90 -

- Paste -

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal bezüglich Gluten freier Pasta & Veganen Optionen!

Our staff can inform you about our gluten-free pasta and Vegan options!

Rigatoni integrali al sugo di pomodorini, basilico e burrata (Vegetarisch) (A-G-L)

Vollkorn-Rigatoni mit frischen Tomaten-Sugo, Basilikum & Burrata

Wholegrain rigatoni with fresh tomato sugo, basil and burrata

- 14,90 -

Risotto di zucca con porcini (Glutenfrei) (G-L-0)

Cremiges Kürbisrisotto & Steinpilze

Pumpkin Risotto with mushrooms of the season

- 15,90 -

Pennette Regina Margherita con ragu di carne, melanzane e bufala (A-G-L-0)

Pennette mit Fleischsoße, Melanzani & Büffelmozzarella

Pasta with classic "Bolognese", aubergines and buffalo mozzarella

- 14,20 -

BARBAROS TIPP

Gnocchi fatti in casa con salsa di funghi e tartufo nero (Vegetarisch) (A-C-G-0)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in cremiger Pilzsauce & schwarzem Trüffel

Homemade potato gnocchi, creamy mushroom sauce and black truffles

- 24,00 -

BARBAROS TIPP

Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare (Laktosefrei) (A-B-D-0-R)

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

Homemade pasta with mixed sea food

- 15,90 -

Spaghetti piccantini al crudo di Parma con olive e pomodorini (A-L-0)

Leicht scharfe Spaghetti mit Parmaschinken,

schwarzen Oliven & Cherry Tomaten

Slightly spicy Spaghetti with Parma ham, black olives and cherry tomatoes

- 13,90 -

Linguine alle vongole in bianco con datterini (A-L-0-R)

Linguine mit Venusmuscheln & süditalienischen Datteltomaten

Linguine with clams and southern Italian date tomatoes

- 17,90 -

- Carne e Pesce -

Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci (G-L-0)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat
Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach
- 25,90 -

BARBAROS TIPP

Saltimbocca di vitello con crudo di Parma e salvia su verdure di stagione (A-G-L-0)

Kalbs-Saltimbocca, Parmaschinken, Salbei & saisonalem Gemüse
Veal saltimbocca with Parma ham and sage on a bed of vegetables
- 25,90 -

Filetto di spigola, con coulis di peperoni, stile Mediterraneo, verdure di stagione (D-G-L-0)

Wolfsbarschfilet, mediterranem Paprika-Coulis & saisonalem Gemüse
Sea bass fillet served on a Mediterranean paprika coulis and seasonal vegetables
- 25,90 -

Duetto di polpo e scampi alla griglia su rucola con salsa aioli, patate e spinaci (B-C-G-L-M-O-R)

Gegrilltes Duett vom Oktopus & Garnelen,
Rucola-Bett, Aioli Sauce, Kartoffeln & Spinat
Grilled duet of Octopus and prawns, rocket Salad aioli sauce, potatoes and spinach
- 26,50 -

Filetto di salmone rosa su salsa allo zafferano e broccoletti (D-G-L-0)

Rosa gegrillter Lachs, Saffrancreme & Broccoli
Salmon fillet, saffron cream sauce and broccoli
- 25,90 -

BARBAROS TIPP

Branzino intero alla griglia con due contorni a scelta ca. 500g (D)

Wolfsbarsch in Ganzen vom Grill mit zwei Beilagen nach Wahl ca. 500g
Whole sea bass from the grill with two side dishes approx. 500g
- 29,00 -

- Contorni/ Beilagen/ side dishes -

Spinaci al burro (G-L)

Blattspinat
Spinach
- 4,60 -

Patate al rosmarino (G)

Rosmarinkartoffel
Rosemary potatoes
- 4,60 -

Verdure di stagione (G-L)

Saisongemüse
Seasonal vegetables
- 4,60 -

Pesce del Giorno /Fisch des Tages / Catch of the Day

Ihr Kellner informiert Sie gerne über Angebot & Preis
Your waiter will inform you about offer and price

- PIZZE GOURMET -

La Tradizione (A-G-R) - 15.90 -

Tomaten, Büffelmozzarella, Räucherkäse "Scamorza" Italienischer Salsiccia, Origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, smoked cheese "Scamorza"; Italian sausages, oregano

La Costiera (A-R) - 15.90 -

Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Garnelen, Kirschtomaten, Petersilie, Chilly, Zitronenschale
Tomatoes, garlic, prawns, anchovy, cherry tomatoes, parsley, chilly, lemon zest

La Tartufo (A-G-) - 25,90 - **BARBAROS TIPP**

Mozzarella, Steinpilze, Caciocavallo Käse, Trüffelcreme, Schwarzer Trüffel
Mozzarella, Porcini, Caciocavallo Cheese, Truffle cream and Black truffles

- PIZZE BIANCHE -

La Quattro Formaggi (A-G) - 13,90 - (Vegetarisch)

Vier verschiedene Käsesorten
4 types of cheese

La Burratina (A-G) - 15.50 - **BARBAROS TIPP**

Mozzarella, Burrata, Topfen Pesto, Basilikum, Kirschtomaten
White pizza with burrata, curd pesto, basil, tomatoes

La Da Vinci (A-G) - 14.20 -

Weißer Pizza mit Pilzen, Tomaten, "Scamorza", Italienischer Salsiccia, Basilikum
Tomatoes, garlic, anchovy, cherry tomatoes, parsley, chilly, lemon zest

- CALZONE -

Calzone Napoletano(A-G) - 13,50 -

Mozzarella, Tomaten, neapolitanische Salami, gekochter Schinken, Ricotta-Käse
Tomatoes, mozzarella, salami from Naples, cooked ham, curd cheese

Mezza Luna ripiena(A-G) - 14,20 -

Hälfte mit Grammeln, Topfen, Pfeffer / Hälfte mit scharfer Salami, Zwiebeln, Oliven
Half with gram, curd cheese, pepper / half with spicy salami, onions, olives

- PIZZE SENZA MOZZARELLA -

Napoli classica (A-D) - 13,50 - (Laktosefrei)

Tomaten, Sardinen, Oliven, Oregano, Kirschtomaten und Knoblauch
Tomatoes, sardines, olives, oregano, cherry tomatoe, garlic

Frutti di Mare (A-B-D-H) - 18.00 - (Laktosefrei)

Tomaten, Meeresfrüchte, Rucola, Knoblauch
Tomatoes, Seafood, rocket salad

- PIZZE CLASSICHE -

Bio Vollkornteig (zzgl. 2,00€) - Organic whole grain dough (Add. 2,00€)

Margherita Classica (A-G) - 9,90 -

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Padano
Tomatoes, mozzarella, basil, grana padano

Francescana (A-G) - 12,90 -

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven
Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives

Diavola (A-G) - 13,50 -

Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln
Tomatoes, mozzarella, bell pepper, spicy salami, olives, onions

Siciliana (A-G) - 12,90 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Basilikum, Ricotta-Käse
Tomatoes, mozzarella, eggplant, basil, curd cheese

Capricciosa (A-G-D) - 13,50 -

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Oliven
Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, olives

Barbaro (A-G) - 14,20 - **BARBAROS TIPP**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Parmaschinken, gehobelter Grana Padano, Basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, Parma ham, grana padano

Linea verde (A-G) - 13,50 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Melanzani, Zucchini
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes

Calabrese (A-G) - 14,20 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, scharfe Salamis (n'duja & Spianata), Zwiebel aus Tropea
Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami from Calabria, red onions from Tropea

Bufalina (A-G) - 13,50 - (Vegetarisch)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Oliven, Basilikumpesto
Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto

Regina Margherita (A-G) - 14,60 - **BARBAROS TIPP**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano
Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parma ham, grana padano

Benvenuti al SUD (A-G-D) - 13,50 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebel aus Tropea,
Tomatoes, buffalo mozzarella, tuna, cappers, olives, onions from Tropea

Mimosa (A-G-L) - 13,50 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mais, Büffelmozzarella DOP, Rucola, Grana Padano
Tomatoes, sweet corn, buffalo mozzarella, rocket salad, grana padano cheese

- Dolci e Formaggi -

BARBAROS TIPP

Profiterole alla vaniglia coperti di cioccolato (Alkoholfrei) (A-C-E-G-H)

Brandteigkrapfen mit Vanillecreme gefüllt, auf Schokoladensauce
*Neapolitan Choux Pastries (Pastry Puffs) filled with delicious Vanilla Cream
and topped with chocolate sauce*

- 7,50 -

Panna Cotta su coulisse di frutti di bosco e caramello (G-0)

Vanilleobers Pudding, Waldfrucht-, Karamellsauce
Italian Flan from whipped cream with wild berries and caramel

- 7,50 -

Tiramisù classico della casa (A-C-G)

Klassisches Tiramisu des Hauses
Classical Italian Tiramisu interpreted by Regina Margherita

- 7,50 -

Morettino caldo con ragu di prugne e gelato alla vainiglia (A-C-E-G-H)

Warmer Schokokuchen, Zwetschkenröster & Vanilleeiscreme
Warm chocolate cake, plum ragout, vanilla ice cream

- 7,90 -

BARBAROS TIPP

Impressioni del pasticciere (A-C-E-G-H-0)

Kostproben aus unserer Konditorei
Small selection of our best pastries

- 8,90 -

BARBAROS TIPP

Pizza Dolcissima „Regina Margherita“ (A-E-G-F)

Warmer Pizzaboden, cremige Nutella, knusprige Nüsse, Waldbeeren
Warm pizza base with creamy Nutella, crispy nuts, fruits

- 14,00 -

Selezione di formaggi con chutneys (G-H-M-O-P)

Käselektion mit feinem saisonalen Chutneys
Assorted cheese selection with seasonal chutneys

- 11,90 -

Allergeninformation

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere